

Beste brouwers

HEEMSKERK - Het is een onopvallend gebouwtje, het 'thuishonk' van het Kennemer Wijn- en Biergilde in park Assumburg. Daarbinnen gebeuren spannende dingen, want bierbrouwers bedenken er de lekkerste dranken. Wie dat ook wil leren, wordt uitgenodigd. Zie pagina 5.

Verder in dit nummer:

- Miss Zondagochtendblad
- Het zondaggevoel van....
- Column
- Tien vragen aan....
- Spitsweek
- Showbizz
- Lokaal nieuws
- Uitgaan

€1000

ALTIJD OPEN

MAANDAG T/M

ZATERDAG OPEN VAN



Interview

De ijsbaan van Kees Jongert levert een behoorlijke drukte op in park Assumburg. Maar bij 't Gildehuis, het onderkomen van de Kennemer Wijn- en Biergilde merken ze er niet veel van. De luiken van het gebouwtje, grenzend aan dat van de ijsclub, blijven angstvallig gesloten. Logisch, want het is geen café waar men maar raak schenkt. Dat mag niet van de gemeente. De bieren die er op

de tap staan, zijn uitsluitend bestemd voor de leden. Maar toch intrigeert de naam Assumer Stout, de laatste vinding van 't gilde, mateloos. Welke Heemskerker zou dit bier niet eens aan zijn of haar smaakpapillen willen blootstellen? Dat kan, want hoewel slechts eens per jaar, in oktober, krijgen de bierbrouwers een ontheffing wegens hun open dag en mag iedereen het eigen gebrouwen goddelijke vocht proberen. Zo'n open dag is tamelijk populair en

doorgaans goed voor zo'n driehonderd bezoekers onder wie inmiddels een vaste kern. Zo dus even bij het Kennemer Wijn- en Biergilde aanwippen voor een biertje, zit er niet in. Maar er is een oplossing. Want wederom heeft 't gilde een brouwcursus voor iedereen die zichzelf of een ander de kunst van het vak cadeau wil geven. Het zijn drie bijeenkomsten, waarvan de eerste woensdag 20 januari is. "Bij de vorige cursus waren twaalf deelnemers van

wie er zes zich erna bij ons hebben aangesloten en nu hun eigen bier maken", legt voorzitter Peter Wester uit. "De brouwcursus is een eerste kennismaking met een gedeelte theorie, maar sluit af met een brouwdag waarop de cursisten dus zelf hun bier mogen maken", vult secretaris Frans Koopman aan. Zelf sloot Koopman zich alweer vijftien jaar geleden bij het KWBG aan en kent ondertussen de geheimen van een lekker biertje maken wel. "Met name de hele pilsmarkt is nogal vervlakt. De pils is minder hoppig, de biertjes zoeter en bestaat eigenlijk

uit één neutrale plas, vooral doordrinkbaar", vervolgt hij zijn betoog. En dat is nu wat ze precies niet willen bij het 45 leden tellende Kennemer Wijn- en Biergilde. De brouwers proberen juist zo origineel mogelijke recepten te creëren voor niet-alledaagse bieren. In tegenstelling tot andere verenigingen heeft het KWBG een eigen brouwerij. Elke brouw levert zo'n tachtig liter bier op. Zo bedacht Koopman ooit een bier met pasta-naak dat in zijn achtertuin groeit. En zo zijn er nog veel andere bijzondere bieren geschonken, in de ruim kwart

eeuw van hun bestaan. Officieel heeft het KWBG nu tien recepten geregistreerd staan met intrigerende namen zoals De Wilde Snip en genoemde Assumer Stout. Ooit werd in het gilde ook de Ezelenbok bedacht. Een bokbier dat herhaaldelijk landelijke prijzen in de wacht sleepte. Nu weer buigt het gilde zich over de historie en receptuur van het zogeheten gruitbier. "Voor de hop voegde men het kruidenmengsel gruit aan bier toe", legt Wester uit. Het gilde maakt het gruitbier in opdracht en het is de bedoeling dat het eind van dit jaar echt kan worden gedronken.

De brouwcursus kan dus een eerste kennismaking zijn. "Wie zich erna nog meer wil verdiepen, kan lid van onze vereniging worden. Vervolgens krijgt hij of zij een mental toegewezen die hem of haar de fijne kneepjes kan leren. Al brouwend wissel je ervaringen uit en daarvan leer je een hoop", weet Wester. En je hoeft niet je hele huis tot brouwerij om te bouwen. "Het gaat erom dat je de wort kunt laten vergisten, dus heb je een vat nodig én natuurlijk wat flesjes. Maar je hoeft geen scheikundig genieet te zijn."

De cursus is woensdag 20 en 27 januari en 3 februari. 't Gildehuis ligt in park Assum-

ZONDAG
OCHTENDBLAD

Uitgever van Holland Combinatie

wordt verspreid in: Beverwijk, Heemskerk, Velsen-Noord en Wijk aan Zee.

Het is een uitgave van Holland Combinatie

Oplage:
37.900 exemplaren

Advertentieverkoop:
Tel: 0251-207686
Fax: 0251-207682
E-mail: verkoop.beverwijkheemskerk@zondagochtendblad.nl

Redactie:
Tel: 0251-207686
Fax: 0251-207682
E-mail: redactie.beverwijkheemskerk@zondagochtendblad.nl

Aanleveren redactie en advertenties donderdag voor 14.00 uur

Kantooradres:
Spoorsingel 26c
1941 JM Beverwijk
Tel: 0251-207681
Fax: 0251-207682

Correspondentieadres:



Totale oplage:
617.400 exemplaren

Verspreiding:
Alfa Groep

Geen krant gehad?

www.zondagochtendblad.nl of GRATIS
via (088) 824 82 40 (lokaal tarief -
do./vrij./ma. 10.00 - 16.00 uur
Klachten over verspreiding van drukwerk:
020-7581420

Beste brouwers...

Frans Koopman, Peter Wester en Michel Jeursen van het Kennemer Wijn en Biergilde in Heemskerk hopen dat veel mensen in hun voetsporen treden. Een brouwcursus die vanaf woensdag wordt gehouden, is een goede stap, vindt Koopman. "En om te leren brouwen, hoef je geen scheikundig genie te zijn." Fotografie: Elja Tepper.

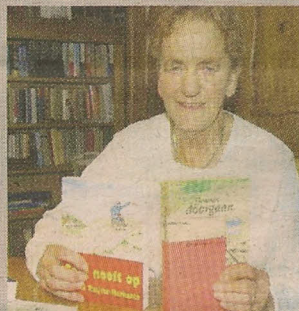
burg, Adelaertlaan 3, tegen-
over bedrijventerrein De
Trompet. Bij de cursus is de
brouw van een eigen bier in-
begrepen (in de weekenden
van 6/7 en 13/14 februari),
plus de keuring van het resul-
taat. Kosten: 65 euro voor
niet-leden (incl. lidmaatschap
2010), 25 euro voor leden.

10 vragen aan

Letty de Ruijter-Harkema

'Zo was haar leven', is de titel van haar jongste boek. Letty de Ruijter Harkema beschrijft er het beroerde leven van haar opoe in. De streekroman-schrijfster gebruikt die benaming voor haar grootmoeder omdat ze dat destijds zo gewend waren. De aanduiding opoe voor oma wordt nauwelijks nog gebruikt. In het Gronings wordt deze benaming echter nog wel gebruikt. Letty de Ruijter, ze heeft zelf een kwakkeljaar met onder meer een bezoek aan het ziekenhuis achter de rug, blikt in haar elfde boek terug op de geschiedenis van haar oma. Grootmoeder Anne van der Broek kende met haar man Pieter Rieswijk een lange werkweek en hun zondagen waren nog echte rustdagen. Hoe zien de zondagen van Letty de Ruijter er eigenlijk

uit? "Ik heb nu zes jaar verkeer met Jan Portegies. We bridgen graag maar we besteden de zondag ook aan familiebezoek. Zijn we thuis dan spelen we spelletjes. Zelf mag ik graag 'free sell' doen achter de computer en ik ben natuurlijk aan het schrijven." Met wie zou u wel eens een dagje willen ruilen? "Ik zou het niet weten", is de eerste reactie van de Beverwijkse die op 4 maart haar 82ste verjaardag viert. Ze is heel tevreden en stelt vast dat haar leven ondanks alles veel te leuk is. "En m'n kinderen verzorgen me goed", voegt ze van harte toe. Waar ergert zij zich aan? "Dat mensen zo egoïstisch zijn. In het algemeen zijn de mensen meer met zichzelf bezig dat met anderen." Uw eerste actie als burge-meester? "Dat vind ik een



moeilijke hoor, ik heb er zo een, twee drie geen antwoord voor."

Maak een keuze: Heemskerk of Beverwijk? "Ik kies toch voor Heemskerk want er wordt daar veel mooier gebouwd. Kijk maar eens naar het Beverwijkse en het Heemskerkse deel van de Broekpolder. In Beverwijk is het allemaal stapelwerk."

Mooiste plek? "Thuis, aan de Kanaalweg. Of bij Jan in de De Visscherstraat", klinkt het oprecht.

Leukste baan ooit? Het geven van een antwoord op die vraag duurt geen seconde: "Boeken schrijven". Letty de Ruijter-

Harkema heeft voorheen administratief werk gedaan. Zelfstandig en onder meer voor accountant Joop Logger uit Beverwijk.

Wat mist u in Beverwijk of in de regio? "De gezelligheid van vroeger", is het antwoord nog voor de vraag helemaal is gesteld. Letty Harkema woonde vroeger op de Arendsweg, naast waar tot in de jaren zestig schoolmeester J.G. Van der Nes van de Heilig Hartschool woonde. "Ik heb daar ook de meisjesmulo gevolgd. Het waren mijn mooiste jaren." **Levensmotto?** "Aan andere mensen denken en niet kwetsen maar vooral helpen."

Wie zou u in het zonnetje willen zetten en waarom? Na kort nadenken zegt de weduwe van Jan de Ruijter, waarmee ze op 18 april zestig jaar geleden in het huwelijk trad: "Toch wel mijn beide zoons Sjaak en John, en mijn dochters Wil, Babs en Letty. Samen hadden we zes kinderen, maar Elsje overleed toen ze een jaar was".

KEURSLAGER RIDDER

Keurslager Ridder heeft alles in huis voor uw winterkost. Hamschijven, krabben, rookworst, maar ook heerlijke erwtensoep kant en klaar!

VOOR DE BOTERHAM

Duitse biefstukjes

4 stuks € 5.50

Lever en pkelvlees

samen
200 gram € 2.48

Roomschijven

4 stuks € 2.98

Runderrollade

100 gram € 1.75

SALADE VAN DE WEEK:

Kip minute steaks

4 stuks € 5.50

Pepacco salade

100 gram € 0.98

MAALTIJD VAN DE WEEK:

Boeren filetlapjes

4 stuks € 5.50

Shoarma pakket

500 gram vlees +
6 broodjes + saus € 5.00

BROODJE VAN DE WEEK:

Riblapjes

1 kilo € 6.48
2 kilo € 11.00

Broodje halfom

v.a. € 1.50

De reclame geldt de hele week t/m zaterdag

Beverhof 37 • Beverwijk
Tel. 0251-225765 • Fax 214697